

GASTRO PROJEKT

Popis:

Projekt je mezipředmětový a spočívá v kombinaci obsahu předmětů vzdělávací oblasti Gastronomie, konkrétně předmětů Technika obsluhy a služeb, Technika přípravy pokrmů a Seminář praktické gastronomie

Očekávané výstupy a cíle projektu:

Organizační a praktické zabezpečení slavnostní hostiny – banketu

Postup:

1. příprava
2. průběh
3. ukončení

1. Příprava:

Žáci v hodinách odborných předmětů, v jiných příbuzných předmětech i ve svém volném čase vyhledají základní informace k připravovanému projektu. Tyto informace budou sloužit jako výchozí pomůcka pro uskutečnění akce.

2. Průběh:

Žáci si vylosují svou funkci v organizačním uspořádání akce a podle náplně této funkce vykonávají následující činnosti:

- sestaví slavnostní menu
- vynormují nebo vykalkulují potřebné množství surovin
- zajistí nákup potravin a nápojů
- provedou cenovou kalkulaci pokrmů a nápojů
- pokrmy a nápoje dle stanoveného menu prakticky připraví
- připraví prostory a tabuli pro určenou akci, včetně jmenovek, zasedacího pořádku, vyhotovení slavnostního menu a dekorace tabule
- provedou servis pokrmů a nápojů vyšší formou složité obsluhy
- vedou skladovou evidenci nakoupených potravin
- provedou vyúčtování celé akce

3. Ukončení:

Zhodnocení celé akce – dodržení gastronomických pravidel a zásad obsluhy, hygienických a bezpečnostních předpisů, správné vynormování a kalkulace pokrmů, jejich chuťové vlastnosti a vedení účetní evidence

Určeno pro: 2. ročník